

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЕРМАЛЬНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
имени Героя Российской Федерации Александра Николаевича Попова

Согласовано

02 » 09 2025 г.

Зам. директора по УВР

МБОУ «Термальненская СШ»

им. Героя Российской Федерации

А.Н. Попова

Петросян И.О.

Рассмотрена на заседании МО

Протокол № _____ от _____ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Термальненская СШ»

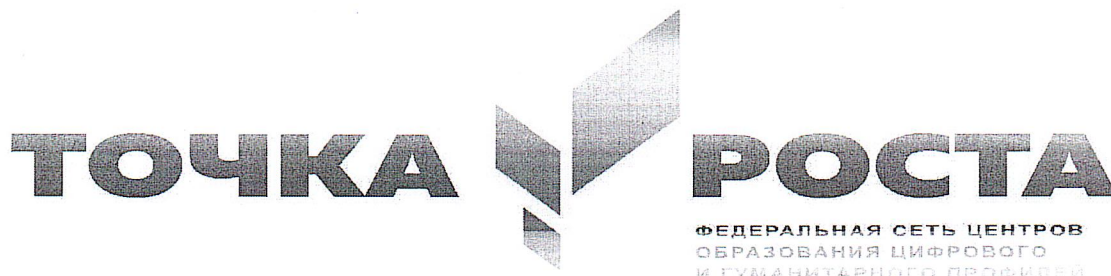
им. Героя Российской Федерации

А.Н. Попова

И.И. Потанина

Приказ

№ _____ от _____ 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Домоводство»

1-й год обучения

2024-2025 учебный год

Составитель программы:
Беличенко Елена Анатольевна

пос. Термальный

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы кабинета «Домоводство»
2. Структура и содержание программы кабинета «Домоводство»
3. Методическое оснащение
4. Информационное обеспечение обучения
5. Организация образовательного процесса
6. Виды контроля

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ КРУЖКА «ДОМОВОДСТВО»

Рабочая программа педагога дополнительного образования разработана на основе Закона РФ «Об образовании», Типового положения об образовательном учреждении, Примерным требованиям к программам дополнительного образования детей (письмо Министерства образования Российской Федерации от 11.12.2006 г. № 06 – 18 – 44).

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ: Особенностью программы кружка «Домоводство» является то, что дети реально участвуют в различных видах деятельности : получение новых теоретических знаний , практические работы, физический труд . Занятия кружковой работы дают большие возможности для воспитания и развития личности ребенка, так как в процессе занятий развивается внимание , сообразительность , фантазия , творчество, происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, а также, что немало важно , коммуникативные навыки .

ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ: Данная программа рассчитана на детей, подростков от 7 до 18 лет.

НАПОЛНЯЕМОСТЬ ГРУППЫ: 6 – 12 человек.

ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ: 1 год

ЦЕЛИ: основная цель кружка прививать интерес к культуре быта.

ЗАДАЧИ:

- Привитие трудовых навыков, навыков самообслуживания
- Развитие эстетического вкуса детей
- Расширение знаний детей в кулинарии
- Формирование культуры общения
- Формирование и развитие творческих способностей детей в кулинарии
- Формирование экологических убеждений
- Развитие трудовых навыков у детей
- Воспитывать умение доводить начатое дело до конца
- Развитие художественного вкуса у детей

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

В результате обучения в кружке « Домоводство» воспитанники получают знания:

- Пищевая ценность продуктов
- Способы приготовления и оформления блюд
- Правила подачи блюд
- Правила поведения за столом
- Правила по технике безопасности при кулинарных работах
- Санитарно-гигиенические требования
- Секреты русской кухни
- Секреты итальянской кухни
- Секреты башкирской кухни
- Секреты татарской кухни
- Основные сельскохозяйственные работы на приусадебном участке

ВОСПИТАННИКИ ПРИОБРЕТУТ УМЕНИЯ:

- Правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- Приемы тепловой кулинарной обработки
- Готовить и украшать готовые блюда
- Готовить изделия из теста
- Сервировать стол
- Соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- Соблюдать правила по технике безопасности
- Правильно вести себя за столом
- Ухаживать за растениями на приусадебном участке

Обязательное условие составление программы – это соответствие программы требованиям Закона РФ «Об образовании», Типового положения об образовательном учреждении, Примерным требованиям к программам дополнительного образования детей (письмо Министерства образования Российской Федерации от 11.12.2006 г. № 06 – 18 – 44).

Программа кружка «Домоводство» заключается в том, чтобы познакомить с навыками кулинарного дела, дать основы искусств, научить вязать и привить элементарные навыки ведения хозяйства. Необходимо, используя все возможности воспитанников, развивать у них жизненно необходимые навыки, чтобы став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и в специальных производственных условиях несложные трудовые операции и ориентироваться в окружающем мире. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентацию в выборе профессии.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ КРУЖКА «ДОМОВОДСТВО»

ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	324
В том числе:	
Аудиторные занятия	32
Практические занятия	200
Выставки / конкурсы	92

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, работы в кружке и практические занятия	
		Теория
1. Вводное занятие	1.1. Правила техники безопасности. Инструктаж по ТБ и пожарной безопасности.	2
	1.2. Понятие о рациональном питании	1
	1.3. Гигиена приготовления пищи	1
	1.4. Правила обращения с режущими предметами	1
	1.5. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.	1
2. Кулинария	2.1 Сервировка стола.	-

	2.2. Форма нарезки овощей	-
	2.3. Правила поведения за столом	1
	2.4. Блюда из теста. Макароны	1
	2.5 Национальная кухня. Блюда национальной кухни народов России.	4
	2.6. Салаты и виды салатов .	1
	2.7. Винегреты.	1
	2.8. Картофельное пюре	1
	2.9 Мясные блюда	1
	2.10. Блюда из птицы	1
	2.11. Рыбные блюда	1
	2.12. Омлеты	1
	2.13. Молочные блюда	1
	2.14. Каши	1
	2.15 Блюда из яиц	1
	2.16. Блюда из творога.	1
	2.18.Сладкие блюда. Десерты. Напитки и кисели	1
3. Вязание крючком и спицами	3.1 Основные приемы вязания	-
	3.2. Вязание спицами мелких изделий .Шарфы и варежки	1
	3.3. Вязание крючком.	1
	3.4. Применение вязания в интерьере. Вязание элементов для украшения дома.	1
4. Технология работы с нитками и веревками	4.1. Простейшие приемы. Основные швы.	
5. Изготовление подарков своими руками к празднику.	5.1. Что такое подарки. Какие бывают подарки и когда их дарят.	1
	5.2. Сделай сам подарок к празднику	1
	5.3. Подарки ко Дню Рождения.	-
	5.4. Умение изготовить тематический подарок.	1
	5.5. Праздничные открытки. Виды и формы.	1
	5.6. Сувениры. Изготовление сувенира к празднику.	1
	5.7. Основные приемы изготовления подарков новогодней тематики .	-
	5.8. Упаковка подарков .Как сделать коробку для подарка своими руками.	-
	5.9 Топиарий в подарок.	-
6 Лепка из холодного фарфора и глины	7.1. Введение	
	7.2. Приготовление массы холодного фарфора.	—
	7.3 Основные приемы лепки .	—
	7.4 Сувениры из фарфора и глины.	-
	7.5. Раскрашивание и оформление фигурок и сувениров.	-

2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Реализация учебной дисциплины требует наличия мастерской, технические средства обучения, рабочее место преподавателя (стол, стул, п/к), рабочее место воспитанников (стол, стул).

3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы. Основные источники:

1. Алькаев Э.Н, Кулинария для всех. Нижний Новгород «Фидес»-2022г.
2. Твоя одежда. Н. Кобякова – «Молодая гвардия» 2019
3. Знакомьтесь с макроне. М. Соколовская – «Просвещение» 2019
4. Цветы из разных материалов для начинающих – «Дрофа плюс» 2018
5. Вязанные салфетки. Г. Штайнерт – «Арт – родник» 2016
6. Косметика будней – «Феникс» 2022
7. Коврики своими руками. Б. Ирвен – «Контэнт» 2022
8. Встречаем пасху – «Дарь Москва» 2023
10. Шьем нарядные платья – «Ниолла – Пресс» 2021
12. Мир животных вышивка крестиком. Н. Мэйхью, Н. Уилер – «Ниола 21 – й век» 2020
13. Азбука строчевой вышивки. Д. Вуд – «Ниола – пресс» 2016
14. Украшение для девочек своими руками. Е. Румянцева – «Айрисс – пресс» 2020
15. Русский дом. А. Халин, С. Сунин – «Нижний Новгород» 2023
16. Вышитые сумочки – «Ниолла – пресс» 2016
17. Итальянская кухня – «Директ – медиа» 2010
18. Этикет и стиль. Большая энциклопедия ЭКСМО М. 2011, Плужеллин Ы. Энциклопедия этикета. Все о правилах хорошего тона/М.Центрополиграф,2020
19. Бойко Е.Ф. Квиллинг или бумажная филигрань/из – во «Астраль» Полиграфиздат .М. 10.2020.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Форма: урок.

Типы уроков:

- Урок изучения нового материала;
- Урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- Урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- Комбинированный урок;
- Урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- Урок – беседа;
- Лабораторно – практические занятия;
- Выполнение учебного проекта.

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно – познавательной деятельности:

- Словесные, наглядные, практические;
- Самостоятельное, несамостоятельное.

Методы стимулирования и мотивации учебно – познавательной деятельности:

- Стимулирование и мотивация интереса к учению;
- Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно – познавательной деятельности:

- Устного контроля и самоконтроля;
- Письменного контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

- Практические методы обучения;
- Учебно – практические или практические работы;
- Коллективное творчество.

5. ВИДЫ КОНТРОЛЯ

Знать

- Правила ТБ
- Название и назначение инструментов, приспособлений, инвентаря и правила безопасной работы с ними
- Правила личной гигиены при выполнении кулинарных работ, правила техники безопасности при работе с колющими и режущими инструментами.
- Правила общения.
- Названия и свойства материалов. Которые воспитанники используют в своей работе
- Технологию приготовления простых, несложных блюд по кулинарии.
- Что такое деталь (основная часть изделия)
- Что такое конструкция
- Основные требования к конструкциям
- Виды материалов и пряжи
- Последовательность изготовления несложных изделий

- Способы разметки: сгибание и по шаблону
- Виды отделки: раскрашивание, аппликация и др.

Уметь

- Находить и использовать дополнительную информацию из различных источников (в том числе Интернета)
- Наблюдать, сравнивать, делать простейшие обобщения.
- Различать материалы и пряжу по их назначению
- Различать конструкции несложных изделий
- Различать конструкции несложных изделий
- Качественно выполнять изученные операции и приемы по изготовлению несложных изделий, эстетично и аккуратно отделывать изделия рисунками, аппликациями, вышивками и другими вариантами.
- Безопасно использовать и хранить режущие и колющие инструменты (ножи, вилки, ножницы, иглы, крючки и спицы)
- Выполнять правила этикета и правила поведения за столом, правила культурного поведения в общественных местах
- Выполнять посильные действия при решении экологических проблем на доступном уровне (личная гигиена, культура поведения, поддержание чистоты в быту и общественных местах, культура общения: речь, этикет и т.д.)